



Marzipan- Mandelhörnchen



Schwierigkeitsgrad
mittel



Portion/ Größe
60 Stück



Zubereitungszeit
1 Stunde

Zutaten

Teig

400 gr Marzipanrohmasse

180 gr Puderzucker

80 gr gemahlene Mandeln

2 Eiweiß

½ Ampulle Bitter- Mandel- Aroma

1 Pkg. Orangenzucker oder Orangenabrieb

2 Eigelbe

eine Prise Salz



Außerdem

200 gr Mandelblättchen

Zubereitung

Marzipan klein würfeln und mit den restlichen Zutaten des Teiges in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und verkneten lassen. Diesmal bekommen wir einen ziemlich klebrigen Teig.

Den Ofen auf 160° Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.

Ein Suppenteller mit Wasser bereitstellen und die Mandelblättchen in einen zweiten Teller geben.

Ich habe diesmal schwarze Küchenhandschuhe verwendet, man kann aber auch einfach mit den Händen arbeiten. In diesem Fall soll man die Hände ständig befeuchten, damit die Masse weniger klebt.

Aus dem Teig ca. Teelöffel große Stücke entnehmen, diese zur Rolle formen und befeuchten. In Mandelblättchen wälzen, dann zum Hörnchen formen und auf das Blech nebeneinander legen. Ca. 15 Minuten backen.

Die Kekse abkühlen lassen und anschließend mit Kuvertüre verzieren. Über Nacht trocknen lassen, bevor sie serviert werden.

